

登録無形文化財

伝統的酒造り シンポジウム in 名古屋

和食文化を支える

みりんの魅力と将来性



日本料理「贅舌両論」店主
笠原 将弘



モンサンクレールオーナーシェフ
辻口 博啓



名城大学農学部教授
加藤 雅士

ユネスコ無形文化遺産 登録を目指して

日本の伝統的な酒造りの技術は、その恵まれた気候風土の中で育まれたこうじ菌を使う独特のものであり、日本が誇る文化として令和3年12月2日に国の登録無形文化財に登録され、令和4年3月には、ユネスコ無形文化遺産にも提案されています。

このシンポジウムでは、特にみりん造りの技術に焦点を当て、みりんの歴史・文化やみりんを使った料理の特徴についての基調講演を行うほか、平成25年にユネスコ無形文化遺産にも登録された「和食」文化を支えるみりんの魅力と将来性を感じていただくため、みりんを使った和食料理やスイーツを味わいながら座談会を行います。

第1部 基調講演

「麴が醸す甘美な酒、本みりんの温故知新」

名城大学農学部教授(応用微生物学) 加藤 雅士 氏

「料理におけるみりんの使い方と可能性」

日本料理「贅舌両論」店主 笠原 将弘 氏

第2部 座談会

「和食文化を支えるみりんの魅力と将来性」～みりんを使った和食、スイーツの試食と共に～

加藤 雅士 氏 名城大学農学部教授(応用微生物学)

笠原 将弘 氏 日本料理「贅舌両論」店主

山田 幹夫 氏 甘強酒造(株)会長
全国本みりん協議会会長

辻口 博啓 氏 モンサンクレールオーナーシェフ

加藤 孝明 氏 白扇酒造(株)社長

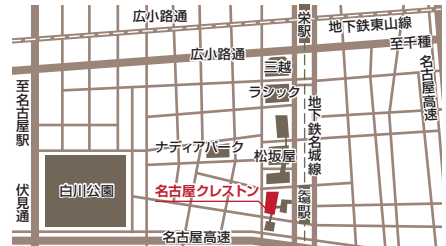
[総司会者] 青山 紀子
フリーアナウンサー
ワインエキスパートエクセレンス
SAKE DIPLOMA



会場情報

名古屋クレストンホテル 9F
The Banquet
名古屋市中区栄3-29-1
名古屋パルコ西館

地下鉄名城線 矢場町駅下車
4番出口より徒歩2分



応募要領

参加ご希望の方は、申込フォームより必要事項を入力し、お申込みください。
なお、応募多数の場合は抽選とさせていただきます。
抽選結果は10月25日(火)までにご登録いただいたメールアドレス宛にお送りいたします。
ご案内が届かない場合は、下記事務局までご連絡をお願いします。

お申込みはこちらから

<https://mirin-nagoya.jp>



スマートフォンからは右記のコードを読み取りアクセスしてください。

応募締切
10/20(木)
まで